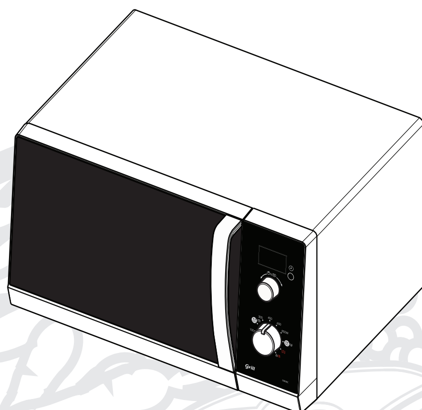
MIKROBØLGEOVN

Betjeningsvejledning og Tilberedningsguide

GE82NC



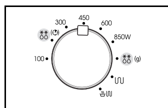


RoHS-kompatibilitet
Vores produkter er i overensstemmelse med "The Restriction Of the use of certain Hazardous Substances in electrical and electronic equipment", og vi anvender ikke følgende seks farlige materialer i vores produkter: Cadmium (Cd), bly (Pb), kviksølv (Hg), hexavalent chromium (Cr+6), PBB'er (Poly Brominated Biphenyler), PBDE'er (Poly Brominated Diphenyl Ethers).

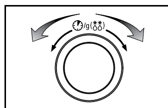
DA

Hurtig oversigt

Hvis du ønsker at tilberede noget mad

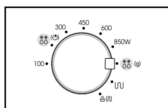


1. Sæt maden i ovnen.
   Vælg varmeeffekt ved at dreje på **COOKING POWER CONTROL (REGULERING AF TILBEREDNINGSEFFEKT)**-knappen.

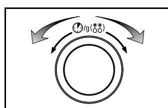


2. Vælg tilberedningstiden ved at dreje **TIME/WEIGHT (TID/VÆGT)**(⏱/g)-skiven.
   Resultat : Tilberedningen starter efter ca. 2 sekunders forløb.

Hvis du ønsker at optø noget mad

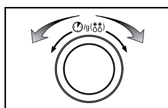


1. Stil **COOKING POWER CONTROL (REGULERING AF TILBEREDNINGSEFFEKT)** -knappen på **Automatisk optøning**((g)).



2. Drej**TIME/WEIGHT (TID/VÆGT)**(⏱/g)-skiven for at vælge den passende tid.
   Resultat : Tilberedningen starter efter ca. 2 sekunders forløb.

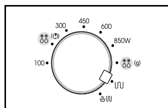
Hvis du ønsker at justere tilberedningstiden



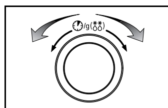
Lad maden blive i ovnen.

Drej **TIME/WEIGHT** (⏱/g)-skiven til den ønskede tid.

Hvis du ønsker at grillstege noget mad

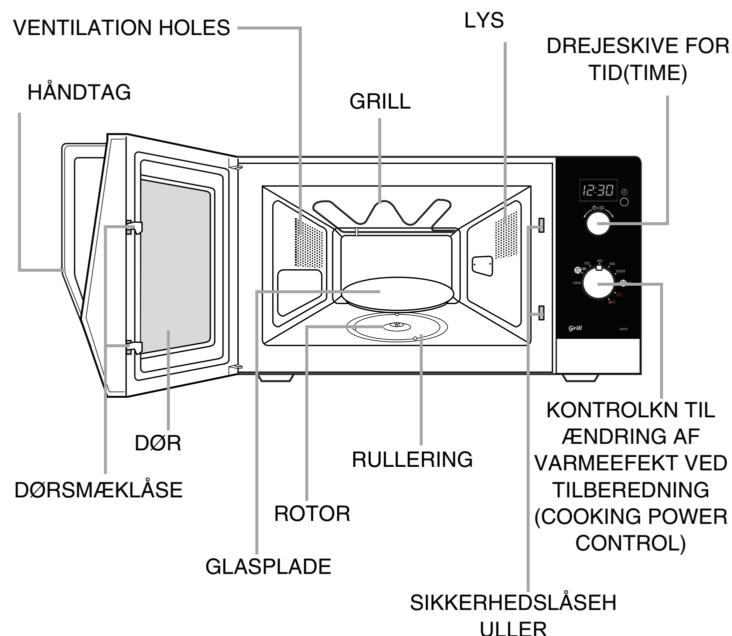


1. Stil **COOKING POWER CONTROL (REGULERING AF TILBEREDNINGSEFFEKT)**-knappen på **grillsymbolet** (ᗯ).

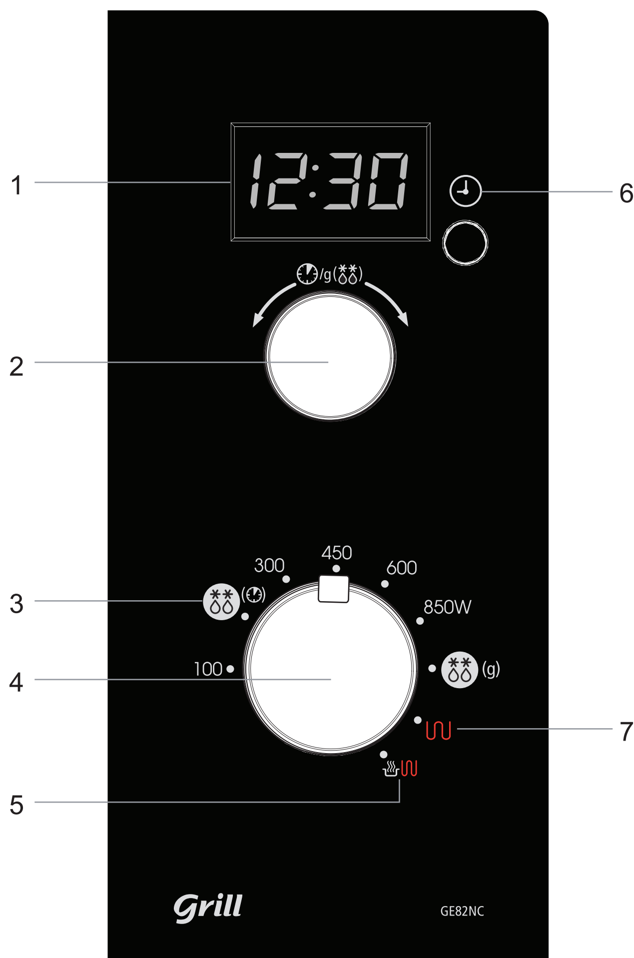


2. Drej **TIME/WEIGHT (TID/VÆGT)**(⏱/g)-knappen for at vælge den passende tid.
   Resultat : Tilberedningen starter efter ca. 2 sekunders forløb.

Ovn



Kontrolpanel

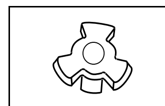


1. DISPLAY
2. DREJESKIVE FOR TID(TIME)
3. OPTØNING
4. KONTROLKNAP TIL ÆNDRING AF VARMEEFFEKT VED TILBEREDNING (COOKING POWER CONTROL)
5. KOMBI (Mikrobølge + Grill)
6. KNAP FOR INDSTILLING AF URET
7. GRILL

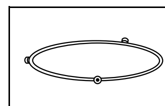
Tilbehør

DA

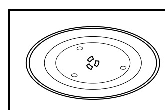
Alt afhængig af hvilken model, du har købt, leveres der adskilligt tilbehør med, som kan bruges på mange forskellige måder.



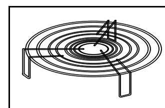
1. **Rotor,** som allerede er placeret over motorakslen nederst i ovnen.
   Formål: Rotoren drejer glaspladen rundt.



2. **Rullering,** som skal placeres i ovnens midte.
   Formål: Rulleringen støtter glaspladen.



3. **Glasplade**, som skal placeres på rulleringen med det midterste beslag oven på rotoren.
   Formål: Glaspladen er den plade, hvorpå kogegrejet sættes ved tilberedningen; den er nem at tage ud og rengøre.



4. **Metalstativ,** der skal placeres på glaspladen.
   Formål: Metalstativet kan anvendes til grillstegning og kombineret tilberedning.



ANVEND ALDRIG mikrobølgeovnen uden rulleringen og glaspladen.

DA

Om denne betjeningsvejledning

Du har lige købt en SAMSUNG-mikrobølgovn. Denne betjeningsvejledning indeholder mange forskellige informationer om tilberedning af madvarer m.m. i mikrobølgeovn:

- ***Sikkerhedsforskrifter***
- ***Velegnet tilbehør og kogegrej***
- ***Nyttige tips om tilberedning***

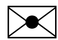
På indersiden af omslaget finder du en hurtig oversigt, som forklarer de fire grundlæggende tilberedningsfunktioner:

- ***Tilberedning af madvarer***
- ***Optøning af madvarer***
- ***Grillstegning af madvarer***
- ***Supplering med ekstra tilberedningstid***

På forsiden af vejledningen kan du se illustrationer af ovnen, - og hvad der er endnu mere vigtigt: Kontrolpanelet, - så du meget lettere kan finde knapperne.

Til procedurerne trin-for-trin anvendes fire forskellige symboler.


Vigtigt


Bemærk


Advarsel


Drej

FORHOLDSREGLER FOR AT UNDGÅ EVENTUEL IND-VIRKNING AF FOR STOR MIRKOBØLGEENERGI

At undlade at være opmærksom på følgende sikkerhedsforskrifter kan medføre skadelig indvirkning på mikrobølgeenerigen.

(a) Der må under ingen omstændigheder gøres noget forsøg på at tænde for ovnen, når ovndøren er åben, eller at pille ved sikkerhedslåsene (smæklåsene) eller at stikke noget ind i sikkerhedslåsenes huller.

(b) Placér aldrig en genstand mellem ovndøren og forsiden og lad aldrig madvarer eller rester fra rengøringsmidler samle sig på ovndørens pakningsflader. Sørg for, at ovndøren og pakningsfladerne er rene. Tør disse af efter brug, først med en fugtig klud og derefter med en blød tør klud.

(c) Anvend ikke ovnen, hvis den er beskadiget. Vent, til den er blevet repareret af en kvalificeret servicetekniker, der er uddannet hos fabrikanten. Det er specielt vigtigt, at ovndøren lukker helt tæt, og at der ikke er nogen skader på:
(1) Ovndør, ovndørens pakninger og pakningsflader.
(2) Dørhængsler (defekte eller løse)
(3) Elledning.

(d) Ovnen bør ikke justeres eller repareres af andre end en kvalificeret servicetekniker, der er uddannet hos fabrikanten.

Sikkerhedsforanstaltninger

VIGTIGE SIKKERHEDSANVISNINGER
LÆS DISSE OMHYGGELIGT OG OPBEVAR DEM TIL FREMTIDIG BRUG
Før du tilbereder mad- eller drikkevarer i mikrobølgeovnen, skal du kontrollere, at følgende sikkerhedsforanstaltninger er overholdt.

- Brug kun køkkenredskaber, der er velegnede til anvendelse i mikrobølgeovne. Brug
  IKKE metalbeholdere, service med guld- eller sølvkanter, kødpinde, gafler mv.
  Fjern metalbånd fra papir eller plastikposer.

<u>Årsag</u>: Der kan opstå elektrisk gnistdannelse, der kan beskadige ovnen.

- Ved opvarmning af mad i plastic- eller papiremballage skal du holde øje med ovnen pga. muligheden for antændelse.
  Brug ikke mikrobølgeovnen til at tørre aviser eller tøj
- Hvis du opdager røg, skal du afbryde for (fjerne stikket fra) apparatet og holde døren lukket for at kvæle flammer.
- Mikrobølgeopvarmning af drikkevarer kan medføre forsinket opkogning. Vær derfor omhyggelig, når du håndterer beholderen. For at undgå denne situation skal du
  ALTID lade det stå og køle af i mindst 20 sekunder, efter ovnen er slukket, så temperaturen kan fordele sig.
  Rør om nødvendigt rundt under opvarmningen, og rør ALTID rundt efter opvarmningen.
  Følg disse anvisninger i FØRSTEHJÆLP i tilfælde af skoldning:
  * Anbring de skoldede område i kold vand i mindst 10 minutter.
  * Tildæk det med et rent, tørt klæde.
  * Smør ikke cremer, olier eller lotioner på.
- Fyld **ALDRIG** beholderen helt op, og vælg en beholder, der er bredere foroven end forneden for at undgå, at væsker koger over. Flasker med smalle halse kan desuden eksplodere, hvis de overopvarmes.Opvarm
  ALDRIG en sutteflaske med sut på, da flasken kan eksplodere, hvis den overophedes.
- Indholdet i sutteflasker og glas med babymad skal altid omrøres eller rystes, og temperaturen skal kontrolleres inden indtagelse for at undgå forbrændinger.
- Æg i skal og hele, hårdkogte æg bør ikke opvarmes i mikrobølgeovn, da de kan eksplodere, også efter at mikrobølgeopvarmningen er slut.
  Og opvarm ikke lufttætte eller lufttætte eller vakuumforseglede flasker, glas eller beholdere, nødder i skaller, tomater mv.
- Ovnen bør rengøres regelmæssigt, og alle madrester bør fjernes.
- Hvis ovnen ikke holdes i ren, kan det føre til nedbrydning af overfladen, hvilket kan påvirke apparatet og muligvis føre til en farlig situation.
- Tildæk **IKKE** ventilationsåbningerne med stof eller papir. Der kan gå ild i dette, da ovnen udleder varm luft.
  Ovnen kan blive overophedes og automatisk slukke for sig selv. Den vil ikke kunne betjenes, før den er kølet tilstrækkeligt af.
- Brug **ALTID** ovnhandsker, når du tager en tallerken ud af ovnen for at undgå forbrænding.
- Rør **IKKE** ved varmeelementer eller ovnens indre, før ovnen er kølet af.

Sikkerhedsforanstaltninger (fortsat)

- Nedsænk ikke el-ledningen eller stikket i vand, og hold el-ledningen væk fra varme flader.
  Betjen ikke dette apparat med en beskadiget el-ledning eller et beskadiget stik.
- Stå med en arms længde fra ovnen, når du åbner døren.

Årsag: Varm luft eller damp, der slippes ud, kan forårsage skoldning.

- Du kan høre en klikkende lyd under brug (særligt hvis ovnen optør noget).

Årsag: Denne lyd er normal, når den elektriske spænding ændres.

- Brug **IKKE** mikrobølgeovnen i tom tilstand. Strømmen afbrydes af sikkerhedsmæssige årsager automatisk. Den kan betjenes normalt, når den har stået hen i mere end 30 minutter.
  Lad altid et glas vand stå inde i ovnen. Vandet absorberer mikrobølgeenergien, hvis ovnen startes ved en fejl.
- Mikrobølgeovnen må ikke anbringes i et skab.

VIGTIGT

- Små børn må **ALDRIG** bruge eller lege med mikrobølgeovnen. De må heller ikke efterlades uden opsyn i nærheden af mikrobølgeovnen, når den er i brug. Ting af interesse for børn må ikke opbevares eller skjules lige over ovnen.
- Dette apparat er ikke beregnet til brug af personer (herunder børn) med nedsatte fysiske-, sanse- eller mentale færdigheder eller manglende erfaring og viden, med mindre de har fået oplæring eller instruktion vedr. brug af apparatet af en person, der er ansvarlig for deres sikkerhed.
- Børn bør overvåges for at sikre, at de ikke leger med apparatet.
- Under brug bliver apparatet varmt. Vær opmærksom på ikke at berøre varmeelementerne inde i ovnen.
- Brug **IKKE** hårde, slibende rengøringsmidler eller metalskrabere til rengøring af glasset i ovnlåget, da disse kan ridse overfladen, og det kan medføre, at glasset splintres. (Hvis leveret)

ADVARSEL:
Hvis døren eller dørens tætninger beskadiges, må ovnen ikke betjenes, før den er blevet repareret af en kompetent person.

ADVARSEL:
Det er farligt for alle andre end en kompetent person at udføre service eller reparationer, der involverer fjernelse af det dæksel, der beskytter dig mod at blive udsat for mikrobølgeenergi.

ADVARSEL:
Væsker og andre madvarer må ikke opvarmes i forseglede beholdere, da de kan eksplodere.

ADVARSEL:
Lad kun børn bruge ovnen uden overvågning , når de har fået passende anvisninger, så barnet kan bruge ovnen på en sikker måde og forstå faren ved forkert brug.

ADVARSEL:
Når ovnen bruges til kombinationstilberedning bør børn, på grund af den varme der udvikles, kun anvende ovnen under opsyn af en voksen.

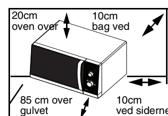
ADVARSEL:
Tilgængelige dele kan blive varme under brugen. Mindre børn bør holdes på afstand.

- Af hensyn til sikkerheden må du ikke rengøre apparatet med damp- eller højtryksrenser.

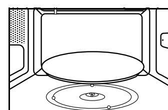
Installering af mikrobølgeovnen

DA

Anbring ovnen på en plan, lige overflade 85 cm fra gulvet. Overfladen skal være stærk nok til på sikker vis at bære ovnens vægt.



1. Når du installerer ovnen, skal du sørge for tilstrækkelig ventilation til ovnen ved et sørge for, der er mindst 10 cm plads bagved og ud til ovnens sider og mindst 20 cm plads ovenover ovnen.



2. Fjern al emballage inde i ovnen.
   Installer rotationsringen og drejeskiven.
   Kontroller, at drejeskiven roterer frit.
3. Mikrobølgeovnen skal placeres, så der er adgang til stikket.



Hvis el-kablet er i stykker, skal det udskiftes med et særligt kabel eller en særlig del, der leveres af producenten eller et autoriseret serviceværksted.
Af sikkerhedshensyn skal ledningen sættes i et trebenet 230 V, 50 Hz, jordet vekselsstrømsstik. Hvis el-kablet til dette apparat er beskadiget, skal det erstattes med et særligt kabel.



Anbring ikke mikrobølgeovnen i varme eller fugtige omgivelser, som f.eks. ud for en almindelig ovn eller radiator. Ovnens strømspecifikationer skal overholdes og en eventuel forlængerledning skal være af samme standard som den el-ledning, der følger med ovnen. Tør det indvendige og dørens tætning af med en fugtig klud, før du bruger mikrobølgeovnen for første gang.

DA

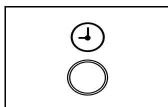
Indstilling af ur

Din mikrobølgeovn har et indbygget ur. Når strømmen slås til, viser displayet automatisk "12:00". Indstil det aktuelle klokkeslæt. Tiden kan vises i enten 24-timers eller 12-timers format. Uret skal indstilles:

- ***Når du lige har installeret din mikrobølgeovn***
- ***Efter en strømafbrydelse***

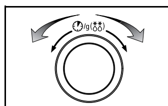


Glem ikke at stille uret om, når der skiftes mellem sommer- og vintertid.

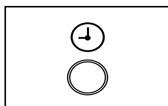


1. **For at vise tiden i ... Trykkes på ( )-knappen...**

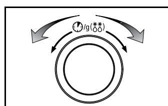
For at vise tiden i ...	Trykkes på ( )-knappen...
24-timers format	1 gang
12-timers format	2 gange



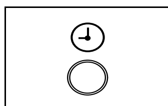
2. Drej**TIME/WEIGHT (TID/VÆGT)**( )-skiven for at indstille time..



3. Tryk på ( )-knappen.



4. Drej på **TIME/WEIGHT (TID/VÆGT)**( )-skiven for at indstille minutter.



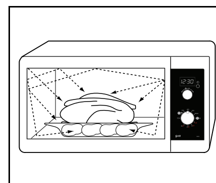
5. Tryk på ( )-knappen.

Sådan fungerer en mikrobølgeovn

Mikrobølger er højfrekvente, elektromagnetiske bølger; den energi, der udløses, kan anvendes til tilberedning eller genopvarmning af madvarer, uden at hverken madvarernes form eller farve ændres. Du kan anvende din mikrobølgeovn til:

- ***Optøning***
- ***Tilberedning***
- ***Genopvatmning***

<u>Tilberedningsprincip</u>



1. Mikrobølger, der er frembragt af magnetron, fordeles ensartet, når madvarerne roterer på glaspladen. Maden bliver således jævnt opvarmet.
2. Mikrobølgerne absorberes af madvarerne indtil en dybde på ca. 1 tomme (2,5 cm). Opvarmningen fortsætter derefter, samtidig med at varmen fordeles inde i maden.
3. Tilberedningstiderne varierer alt afhængigt af den beholder, der anvendes, og madvarernes egenskaber:
   - Kvantitet og massefylde
   - Vandindhold
   - Starttemperatur (nedkølet eller ikke)



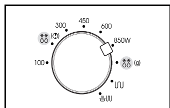
Da det indre af maden opvarmes ved varmefordeling, vil opvarmningen fortsætte, selv efter at du har taget maden ud af ovnen. De varmefordelingstider, der er specificeret i opskrifterne og i denne betjeningsvejledning, skal derfor overholdes for at sikre:

- Ensartet opvarmning af maden helt ind til midten
- Den samme temperatur helt og holdent i maden

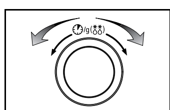
Kontrollér, at din ovn fungerer korrekt

Den følgende enkle procedure gør det muligt for dig at kontrollere, om din ovn fungerer korrekt hele tiden.

Åbn ovndøren ved at trække i håndtaget på dørens højre side. Placér et glas vand på glaspladen. Luk ovndøren.



1. Indstil varmeeffekten på maksimum ved at dreje **COOKING POWER CONTROL (REGULERING AF TILBEREDNINGSEFFEKT)**-knappen.



2. Indstil tiden ved at dreje **TIME/WEIGHT (TID/ VÆGT)**(/g( ))-skiven.

   Resultat : Ovnens lys tænder, og glaspladen begynder at rotere.
   1) Opvarmningen starter, og når den er afsluttet, bipper ovnen 4 gange.
   2) Det afsluttende alarmsignal vil bippe 3 gange (1 gang hvert minut)
   3) Den aktuelle tid vises igen.



Ovnen skal være tilsluttet en hensigtsmæssig kontakt. Glaspladen skal være på plads i ovnen. Hvis der anvendes en anden varmeeffekt end maksimum, vil det vare længere, inden vandet koger.

Hvad du skal gøre, hvis du er i tvivl eller har problemer

DA

Hvis du får nogle af nedennævnte problemer, prøv da følgende forslag til løsning af disse.

◆ Dette er helt normalt.
- Kondensvand inde i ovnen
- Luftstrøm ved ovndøren og det ydre kabinet
- Lys reflekterer ved ovndøren og det ydre kabinet
- Damp slipper ud ved ovndøren eller ventilationshullerne.

◆ Ovnen starter ikke, nar du drejer **TIME/WEIGHT (TID/VÆGT)**(/g( ))-skiven.
- Er ovndøren lukket helt?

◆ Maden er slet ikke blevet opvarmet
- Har du indstillet timeren korrekt?
- Er ovndøren lukket helt?
- Har du overbelastet det elektriske kredsløb og forårsaget, at en sikring er sprunget, eller at et relæ er slået fra?

◆ Maden har fået enten for lidt eller for meget varme
- Blev tilberedningstiden for madtypen indstillet korrekt?
- Blev den korrekte varmeeffekt valgt?

◆ Gnister og krakeleringer forekommer inde i ovnen (elektriske lysbuedannelser)
- Har du anvendt en skål med metaldekorationer?
- Har du efterladt en gaffel eller en anden metalgenstand inde i ovnen?
- Er aluminiumsfolien for tæt på ovnens indervægge?

◆ Ovnen forstyrrer radioer og fjernsyn
- Ubetydelige forstyrrelser kan forekomme på fjernsyn og radioer, når ovnen er tændt. Dette er helt normalt. For at undgå dette problem, bør ovnen installeres med en vis afstand til fjernsyn, radioer og antenner.
- Hvis forstyrrelser registreres af ovnens mikroprocessor, kan displayet blive nulstillet. For at løse dette problem, tages stikket ud af kontakten og sættes i igen. Indstil tiden igen.

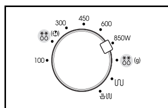
Hvis de ovennævnte retningslinier ikke gør det muligt for dig at løse problemerne, kontakt da den lokale forhandler eller SAMSUNGs afdeling for service-efter-salg.

Tilberedning / Genopvarmning

DA

Den følgende procedure forklarer, hvordan du skal tilberede eller genopvarme madvarer. Kontrollér ALTID dine indstillinger, inden du efterlader ovnen uden opsyn.

Anbring madvarerne midt på glaspladen. Luk ovndøren.



1. Indstil varmeeffekten til maksimum ved at dreje på **COOKING POWER CONTROL (REGULERING AF TILBEREDNINGSEFFEKT)** -knappen.
   (MAKSIMUM EFFEKT: 850 W)

2. Indstil tiden ved at dreje **TIME/WEIGHT (TID/ VÆGT)**( )-skiven.
   Resultat : Ovnens lys tænder, og glaspladen begynder at rotere.
   1) Tilberedningen starter, og når den er færdig, bipper ovnen 4 gange.
   2) Det afsluttende alarmsignal vil bippe 3 gange (1 gang hvert minut).
   3) Den aktuelle tid vises igen.

 Tænd **aldrig** for mikrobølgeovnen, når den er tom.

 Du kan ændre varmeeffekten under tilberedningen ved at dreje på **COOKING POWER CONTROL (REGULERING AF TILBEREDNINGSEFFEKT)** -knappen.

Varmeeffekter

Du kan vælge mellem nedenstaende varmeeffekter.

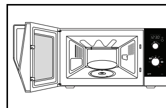
Varmeeffekt	Strømforbrug	
	MIKROBØLGEOVN	GRILL
HØJ	850 W	
GENOPVARMNING	700 W	
MEDIUM HØJ	600 W	
MEDIUM	450 W	
MEDIUM LAV	300 W	
OPTØNING ( )	180 W	
LAV / SIMRE	100 W	
GRILL	-	1100 W
KOMBI ( )	850 W (27%)	1100 W (73%)

 Hvis du vælger en højere varmeeffekt, vi tilberedningstiden blive mindsket.

 Hvis du vælger en lavere varmeeffekt, vil tilberedningstiden blive øget.

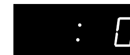
Slukning af mikrobølgeovnen

Du kan stoppe tilberedningen når som helst for at kontrollere maden.

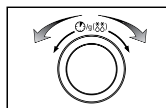


1. Sådan stoppes midlertidigt.
   Åbn døren.
   Resultat : Tilberedningen stopper. For at fortsætte tilberedningen,skal ovndøren lukkes.

2. Sådan stoppes helt.
   Drej **TIME/WEIGHT** ( )-skiven til venstre.
   Displayet viser " : 0 ".



Justering af tilberedningstiden

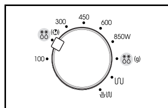


Justér den resterende tilberedningstid ved at dreje **TIME/ WEIGHT (TID/VÆGT)**( )-skiven. Under tilberedningen drejes skiven til højre eller venstre for enten at øge eller mindske tilberedningstiden.

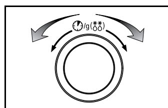
Manuel optøning af madvarer

Optøningsfunktionen gør det muligt at optø kød, fjerkræ og fisk.

Sæt de frosne madvarer midt på glaspladen og luk ovndøren.



1. Stil **COOKING POWER CONTROL (REGULERING AF TILBEREDNINGSEFFEKT)** -knappen på **Optønings** ( ) -symbolet.



2. Drej **TIME/WEIGHT (TID/VÆGT)**( )-skiven for at vælge den passende tid..

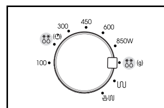
   Resultat : Ovnens lys tænder, og glaspladen begynder at rotere.
   1) Tilberedningen starter, og når den er afsluttet, bipper ovnen 4 gange.
   2) Det afsluttende alarmsignal vil bippe 3 gange (1 gang hvert minut).
   3) Den aktuelle tid vises igen.

 Anvend kun beholdere, der er mikroovnfaste.

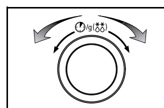
Anvendelse af den automatiske optøningsfunktion

Med den automatiske optøningsfunktion kan du optø kød, fjerkræ og fisk.

Placer først den frosne mad midt på drejeskiven og luk døren.



1 Drej knappen **COOKING POWER CONTROL (REGULERING AF TILBEREDNINGSEFFEKT)** til symbolet **Automatisk optøning**( ).



2. Drej knappen **TIME/WEIGHT (TID/VÆGT)**( ) for at indstille den omtrentlige vægt.

   Resultat: Ovnlyset tændes, og drejeskiven begynder at rotere.
   1) Tilberedningen starter, og når den er færdig, bipper ovnen fire gange.
   2) Slutpåmindelsessignalet vil bippe 3 gange (en gang hvert minut).
   3) Det aktuelle klokkeslæt vises igen.

 Brug kun beholdere, der er mikrobølgesikre.

Indstillinger for automatisk optøning

Fjern al emballage før optøningen.

Anbring de frosne madvarer på drejeskiven.

Vend madvarerne, når ovnen bipper.

Overhold den tilhørende hviletid, når den automatiske optøning er færdig.

Mad	Portion	Hensætning stid	Anbefaling
Kød	200-1500 g	20-60 min	Dæk kanterne med alufolie.
Fjerkræ	200-1500 g	20-60 min	Vend madvarerne, når ovnen bipper.
Fisk	200-1500 g	20-50 min	

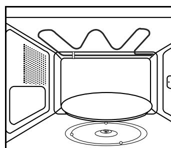
Valg af varmelegemets position

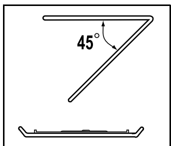
DA

Varmelegemet anvendes ved grillstegning. Det kan placeres i en af to positioner:

- Vandret position til grillstegning eller kombineret mikrobølge + grilltilberedning.

 Skift kun position, nar varmelegemet er koldt, og undlad at bruge vold ved placering i den lodrette position.



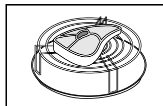


For at indstille varmelegemet i ...	Skal du ...
Vandret position (grill eller kombineret mikrobølge + grill)	◆ Trække varmelegemet mod dig selv ◆ Skubbe det opad, indtil det er parallelt med oftet i ovnen

Ved rengøring af den øverste del indvendigt i ovnen, vil det være praktisk at dreje varmelegemet nedad i en vinkel på 45° og rengøre det.

Valg af tilbehør

Brug mikroovnfast kogegrej; brug ikke plastikbeholdere, tallerkener, papbægre, håndklæder osv.

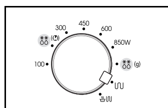


Hvis du ønsker at anvende den kombinerede tilberedningsmetode (grill og mikrobølge), må der kun anvendes kogegrej, der er mikroovnfast og ovnfast. Kogegrej eller redskaber af metal kan beskadige ovnen.

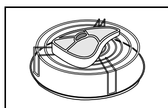
 Se kogegrejsguiden på side 12 angående yderligere detaljer om egnet kogegrej og redskaber.

Grillstegning

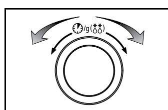
Grillen gør det muligt at varme og brune madvarer hurtigt, uden at bruge mikrobølger. Til dette formål leveres et grillstativ sammen med mikrobølgeovnen.



1. Forvarm grillen til den ønskede temperatur ved at dreje **COOKING POWER CONTROL (REGULERING AF TILBEREDNINGSEFFEKT)**- knappen til **grillsymbolet** (ꟷ) og dreje **TIME (TID)** ()-knappen til den passende tid.



2. Åbn ovndøren. Læg maden på stativet og stativet på glaspladen. Luk ovndøren.



3. Indstil tiden ved at dreje **TIME/WEIGHT (TID/ VÆGT)**()-skiven.

   Resultat : Ovnens lys tænder, og glaspladen begynder at rotere.
   1) Tilberedningen starter, og når den er afsluttet, bipper ovnen 4 gange.
   2) Det afsluttende alarmsignal vil bippe 3 gange (1 gang hvert minut).
   3) Den aktuelle tid vises igen.



Tag dig ikke af, hvis varmelegemet tænder og slukker under grillstegningen. Dette system er konstrueret, så overophedning af ovnen undgås.



Brug altid grydelapper, når du skal røre ved kogegrej i ovnen, da dette vil være meget varmt.

Kontrollér, at varmelegemet er i den vandrette position.

Kombinering af mikrobølge og grill

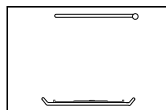
Du kan også kombinere mikrobølgetilberedning med grillstegning, for hurtig tilberedning og bruning samtidigt.



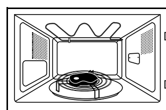
Brug ALTID mikroovnfast og ovnfast kogegrej. Glas- eller keramiktallerkener er ideelle, da de muliggør en jævn spredning af varmen i madvarerne.



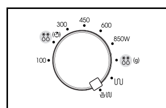
Brug ALTID grydelapper, når du rører ved kogegrejet i ovnen, da dette kan være meget varmt..



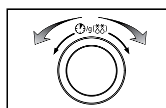
1. Sørg for at varmelegemet er i den vandrette position; se side 10 angående yderligere detaljer.



2. Åbn ovndøren. Læg maden på stativet og stativet på glaspladen. Luk ovndøren.



3. Indstil varmeeffekt ved at dreje knappen **COOKING POWER CONTROL (REGULERING AF TILBEREDNINGSEFFEKT)** ().



4. Indstil tiden ved at dreje **TIME/WEIGHT (TID/ VÆGT)**() -skiven.

   Resultat : Ovnens lys tænder, og glaspladen begynder at rotere.
   1) Tilberedningen starter, og når den er afsluttet bipper ovnen 4 gange.
   2) Det afsluttende alarmsignal vil bippe 3 gange (1 gang hvert minut).
   3) Den aktuelle tid vises igen.

Kogegrejsguide

DA

For at kunne tilberede madvarer i mikrobølgeovnen skal mikrobølgerne have mulighed for at trænge ind i madvarerne, uden at blive reflekteret eller absorberet af det kogegrej, der anvendes. Man skal derfor være omhyggelig, når man vælger kogegrej. Hvis kogegrejet er mærket som mikroovnfast, er du på den sikre side. Den følgende tabel beskriver de forskellige typer kogegrej og indikerer, hvordan de bør anvendes i en mikrobølgeovn.

Kogegrej	Mikroovnfast	Kommentit
Aluminiumsfolie	✓ ✗	Kan anvendes i små stykker til at beskytte udsatte områder mod for kraftig opvarmning. Elektriske lysbuedannelser kan forekomme, hvis foliet er for tæt på ovnens vægge, eller hvis der anvendes for meget folie.
Stegeplade	✓	Forvarm ikke i mere end 8 minutter.
Porcelæn og stentøj	✓	Porcelæn, lervarer, glaseret stentøj og porcelæn er normalt velegnet, medmindre der er metalkant på.
Engangstallerkner af polyester/pap	✓	Nogle frosne retter er pakket i denne emballage.
Fastfood-emballage		
• Polystyrenkopper/ bakker	✓	Kan anvendes til opvarmning af madvarer. For meget varme kan dog medføre, at polystyrenet smelter.
• Papirposer eller avispapir	✗	Kan forårsage brand.
• Genbrugspapir eller metalk-lemmer	✗	Kan forårsage elektriske lysbuedannelser.
Glasvarer		
• Ildfaste serveringsfade	✓	Kan anvendes, medmindre der er metalkant på.
• Tyndt glas	✓	Kan anvendes til opvarmning af madvarer eller væsker. Skørt glas kan revne eller gå i stykker, hvis det opvarmes for hurtigt.
• Syltetøjsglas	✓	Låget skal tages af. Er kun egnet til opvarmning af madvarer.
Metal		
• Skåle	✗	Kan medføre elektriske lysbuedannelser eller brand.
• Ståltråd/-klemmer til fryseposer	✗	
Papir		
• Tallerkner, kopper, servietter og køkkenrulle	✓	Til korte tilberedningstider og opvarmning. Også til absorbering af overskydende fugtighed.
• Genbrugspapir	✗	Kan forårsage elektriske lysbuedannelser.
Plastik		
• Skåle	✓	Specielt hvis det er varmemodstandsdy-gtig termoplastik. Nogle andre typer plastik kan blive deformeret eller misfarvet ved høje temperaturer. Anvend ikke melaminplastik.
• Husholdningsfilm	✓	Kan bruges til at holde på fugtigheden. Bør ikke komme i kontakt med maden. Vær forsigtig, når filmen tages af, da varm damp vil strømme ud.
• FFryseposer	✓ ✗	Kun hvis de tåler kogning eller ovnvarme. Bør ikke være lufttætte. Prik huller i med en gaffel, hvis det er nødvendigt.
Vok-seller fedttæt papir	✓	Kan bruges til at holde på fugtigheden og forhindre overstænkning.

✓ **:Anbefalet**

✗ **:Usikkert**

✓✗ **:Vær forsigtig**

DA

MIKROBØLGER

Mikrobølgeenergi trænger faktisk direkte ind i madvarerne, tiltrukket og absorberet af deres vand-, fedt- og sukkerindhold.
Mikrobølger får molekylerne i madvarerne til at bevæge sig hurtig. Disse molekylers hurtige bevægelser skaber friktion, og den deraf følgende varme tilbereder madvarerne.

TILBEREDNING

Kogegrej for tilberedning med mikrobølger:
Kogegrejet skal altid gøre det muligt for mikrobølgeenergien at passere gennem det for at opnå maksimal effektivitet. Mikrobølger reflekteres af metal som f. eks. rustfrit stål, aluminium og kobber, men de kan trænge igennem keramik, glas, porcelæn og plastik samt papir og træ. Derfor må madvarer aldrig tilberedes i kogegrej af metal.

Madvarer der egner sig for tilberedning med mikrobølger:
Mange slags madvarer egner sig for tilberedning med mikrobølger, inklusive friske og frosne grøntsager, frugt, pasta, ris, korn, bønner, fisk og kød. Saucer, cremer, supper, dampkogte buddinger, marmelader og chutneys kan også tilberedes i en mikrobølgeovn. I det store og hele er tilberedning med mikrobølger ideelt til alle madvarer, der normalt ville blive tilberedt på en kogeplade. F. eks. smeltning af smør og chokolade (se kapitlet med specielle tips).

Overdækning under tilberedning
Det er vigtig at overdække madvarerne under tilberedning, da det vand, der fordamper, bliver til damp og bidrager til tilberedningsprocessen. Madvarer kan overdækkes på forskellige måder f. eks. med en keramiktallerken, et plastiklåg eller husholdningsfilm, der er egnet til mikrobølger.

Varmefordelingstider
Når tilberedningen er slut, er varmefordelingstiden vigtig, for at temperaturen kan fordele sig ensartet i maden.

Tilberedningsguide for frosne grøntsager

Anvend en egnet ildfast glasskål med låg. Tilbered grøntsagerne overdækket i minimumstiden - se tabel. Fortsæt tilberedningen for at opnå det resultat, du gerne vil have.Rør rundt 2 gange under tilberedningen og 1 gang efter tilberedningen. Tilsæt salt, krydderier eller smør efter tilberedningen. Overdæk skålen i varmefordelingstiden.

Madtype	Portion	Effekt	Tid (min.)	Varmefordeling stid (min.)	Instruktioner
Spinat	150 g	600W	4½-5½	2-3	Tilsæt 15 ml (1 spsk.) koldt vand
Broccoli	300 g	600W	9-10	2-3	Tilsæt 30 ml (2 spsk.) koldt vand
Ærter	300 g	600W	7½-8½	2-3	Tilsæt 15 ml (1 spsk.) koldt vand
Grønne bønne	300 g	600W	8-9	2-3	Tilsæt 30 ml (2 spsk.) koldt vand
Blandede grøntsager (gulerødder/ ærter/majs)	300 g	600W	7½-8½	2-3	Tilsæt 15 ml (1 spsk.) koldt vand
Blandede grøntsager (kinesisk type)	300 g	600W	8-9	2-3	Tilsæt 15 ml (1 spsk.) koldt vand.

DA

Tilberedningsguide for friske grøntsager

Anvend en egnet ildfast glasskål med låg. Tilsæt 30-45 ml koldt vand (2-3 spsk.) for hver 250 g, medmindre en anden mængde vand anbefales - se tabel. Fortsæt tilberedningen for at opnå det resultat, du gerne vil have. Rør rundt 1 gang under tilberedningen og 1 gang efter tilberedningen. Tilsæt salt, krydderier eller smør efter tilberedningen. Overdæk skålen i varmefordelingstiden på 3 minutter.

Tip: Skær friske grøntsager i lige store stykker. Jo mindre de skæres ud, jo hurtigere vil de koge.

Alle friske grøntsager bør tilberedes ved maksimal mikrobølge-effekt (850 W).

Madtype	Portion	Tid (min.)	Varmefordeling stid (min.)	Instruktioner
Broccoli	250g 500g	4-4½ 8-8½	3	Forbered lige store buketter. Læg stilkene mod midten.
Rosenkål	250g	5½-6½	3	Tilsæt 60-75 ml (5-6 spsk.) vand.
Gulerødder	250g	4½-5	3	Skær gulerødder i lige store skiver.
Blomkål	250g 500g	5-5½ 8½-9	3	Forbered lige store buketter. Skær store buk etter midt over. Læg stilkene mod midten.
Courgetter	250g	3½-4	3	Skær courgetter i skiver. Tilsæt 30 ml (2 spsk.) vand eller en klat smør. Kog dem, til de er møre.
Auberginer	250g	3½-4	3	Skær auberginer i små skiver og dryp 1 spsk. citronjuice pa.
Porrer	250g	4½-5	3	Skær porrer i tykke skiver.
Champions	125g 250g	1½-2 3-3½	3	Forbered små hele champions eller champions i skiver. Tilsæt ikke vand. Dryp citronjuice på. Tilsæt salt og peber. Hæld væden fra inden servering.
Løg	250g	5½-6	3	Skær løg i skiver eller halve. Tilsæt kun 15 ml (1 spsk.) vand.
Peberfrugter	250g	4½-5	3	Skær peberfrugter i små skiver.
Kartofler	250g 500g	4-5 7½-8½	3	Vej de skrællede kartofler og skær dem i lige store halvdele eller kvarte.
Kålhoveder	250g	5-5½	3	Skær kålhoveder i små terninger.

Tilberedningsguide

Ris: Anvend en stor ildfast glasskål med låg - ris udvider sig til det dobbelte under tilberedningen. Skal være overdækket under tilberedningen. Når tilberedningstiden er udløbet, rør da rundt i risene inden varmefordelingstiden og tilsæt salt eller krydderier og smør.
Bemærk: Risene har eventuelt ikke absorberet alt vandet, når tilberedningstiden er udløbet.

Pasta: Anvend en stor ildfast glasskål. Tilsæt kogende vand og en smule salt og rør godt rundt. Pastaen skal tilberedes uden at være overdækket. Rør nu og da rundt under og efter tilberedningen. Overdæk pastaen i varmefordelingstiden og hæld al væden fra bagefter.

Madtype	Portion	Effekt	Tid (min.)	Varmefordelingstid (min.)	Instruktioner
Hvide ris (blancherede)	250g	850W	16-17	5	Tilsæt 500 ml koldt vand.
Brune ris (blancherede)	250g	850W	21-22	5	Tilsæt 500 ml koldt vand.
Blandede ris (ris + vilde ris)	250g	850W	17-18	5	Tilsæt 500 ml koldt vand.
Blandet majs (ris + korn)	250g	850W	18-19	5	Tilsæt 400 ml koldt vand.
Pasta	250g	850W	11-12	5	Tilsæt 1000 ml varmt vand.

GENOPVARMNING

Din mikrobølgeovn vil kunne genopvarme madvarer på en brøkdel af den tid, som det normalt tager i almindelige ovne eller på almindelige kogeplader. Anvend varmeeffekterne og genopvarmningstiderne i følgende diagram som retningslinier. Tiderne i diagrammet går ud fra væsker med en stuetemperatur på ca. +18 til +20°C eller afkølede madvarer med en temperatur på ca. +5 til +7°C.

Tilrettelæggelse og overdækning

Undgå at genopvarme store stykker som hele stege - de har tendens til at blive stegt for meget og tørre ud, inden det inderste er blevet varmt. Genopvarmning af små stykker vil blive mere vellykket.

Varmeeffekter og omrøring

Nogle madvarer kan genopvarmes med en effekt på 850W, medens andre bør genopvarmes med 600W, 450W eller endog 300W.
Kontrollér tabellerne med retningslinierne. Normalt er det bedre at genopvarme madvarer med lav varmeeffekt, hvis maden skal være delikat, i store kvantiteter, eller hvis de er egnet til en meget hurtig opvarmning (f. eks. kødpie).
Rør grundigt rundt og vend madvarerne under genopvarmningen for at opnå det bedste resultat. Rør rundt igen inden servering, hvis det er muligt.
Vær især omhyggelig, når væsker og babymad skal opvarmes. For at undgå voldsom kogning af væsker og eventuel skoldning, rør da rundt både før, under og efter opvarmningen. Lad dem blive i mikrobølgeovnen i varmefordelingstiden.
Vi anbefaler at sætte en plastikske eller en glaspind i væskerne. Undgå for kraftig opvarmning (og dermed spolering) af madvarerne.
Det er absolut at foretrække at undervurdere tilberedningstiden og så supplere med ekstra opvarmningstid, hvis det bliver nødvendigt.

Opvarmnings- og varmefordelingstider

Når madvarer skal genopvarmes første gang, er det nyttigt at gøre et notat om den tid, det tager - af hensyn til fremtidig reference.
Sørg altid for, at den genopvarmede mad er rygende varm hele vejen igennem.
Lad maden stå et lille stykke tid efter genopvarmningen - for at lade temperaturen blive fordelt. Den anbefalede varmefordelingstid efter genopvarmning er 2-4 minutter, medmindre et andet tidsrum anbefales i diagrammet.
Vær især omhyggelig, når væsker og babymad skal opvarmes. Se også kapitlet med sikkerhedsforskrifter.

GENOPVARMNING AF VÆSKER

Sørg altid for en varmefordelingstid på mindst 20 sekunder, efter at ovnen er slukket, så temperaturen kan fordele sig. Rør rundt under opvarmning, hvis det er nødvendigt, og rør ALTID rundt efter opvarmning. For at undgå voldsom kogning og eventuel skoldning, skal du sætte en ske eller en glaspind i drikkevarer og røre rundt både før, under og efter opvarmning.

GENOPVARMNING AF BABYMAD

BABYMAD:

Hæld babymaden ud i en dyb keramiktallerken. Overdæk den med et plastiklåg. Rør godt rundt efter genopvarmning! Lad den stå i 2-3 minutter før servering. Rør rundt igen og kontrollér temperaturen. Anbefalet serveringstemperatur: 30-40°C.

BABYMÆLK:

Hæld mælken i en steriliseret glasflaske. Den skal varmes op uden overdækning. Varm aldrig en babys flaske med sutten på, da flasken kan eksplodere, hvis den varmes for meget. Ryst flasken godt inden varmefordelingstiden og igen inden servering! Kontroller altid babymælkens og babymadens temperatur omhyggeligt, inden du giver babyen den. Anbefalet serveringstemperatur: 37°C.

BEMÆRK:

Det er specielt vigtigt at kontrollere babymad inden servering for at undgå forbrændinger. Anvend varmeeffekterne og tiderne i den næste tabel som retningslinier for genopvarmning.

DA

Genopvarmning af væsker og madvarer

Anvend varmeeffekter og tider i denne tabel som retningslinier for genopvarmning.

Madtype	Portion	Effekt	Tid (min.)	Varmefordeling stid (min.)	Instruktioner
Drikke (kaffe, mælk, te, vand ved stuetempe-ratu)	150 ml (1 kop) 250 ml (1 krus)	850W	1-1½ 1½-2	1-2	Skænk i en keramisk kop og opvarm utildækket. Placer koppen (150ml) eller kruset (250ml) på drejeskivens centrum. Omrør omhyggeligt før og efter hensætningstiden.
Suppe (afkølet)	250g	850W	3-3½	2-3	Hæld suppen i en dyb keramik-tallerken. Dæk den over med et plastiklåg. Rør godt rundt efter genopvarmn-ing. Rør rundt igen inden servering.
Sammenkogte retter (afkølet)	350g	600W	5½-6½	2-3	Anbring retten i en dyb keramik tallerken. Dæk den over med et plastiklåg. Rør rundt af og til under genopvarmningen og igen inden varmefordelingstiden og serveringen.
Pasta med sauce (afkølet)	350g	600W	4½-5½	3	Anbring pastaen (f. eks. spagh-etti eller nudler) på en flad keramiktallerken. Dæk den over med husholdn-ingsfilm, der er egnet til mikrobølger. Rør rundt inden servering.
Fyldt pasta med sauce (afkølet)	350g	600W	5-6	3	Anbring den fyldte pasta (f. eks. ravio li, tortellini) i en dyb keramiktallerken. Dæk den over med et plastiklåg. Rør rundt af og til under genopvarmningen og igen inden varmefordeling-stiden og serveringen.
Portionsanre-tning (afkølet)	350g	600W	5½-6½	3	Anbring 2-3 portioner afkølede færdigretter på et keramikfad. Dæk det til med husholdnings-film, der er egnet til mikrobølger.

Genopvarmning af babymad og babymælk

Anvend varmeeffekterne og tiderne i denne tabel som retningslinier for genopvarmning.

Madtype	Portion	Effekt	Tid (min.)	Varmefor-deling stid(min.)	Instruktioner
Babymad (grønsager + kød)	190g	600W	30 sek.	2-3	Hæld babymaden ud i en dyb keramiktallerken. Lad den være overdækket under opvarmningen. Rør rundt efter opvarmningstiden. Lad den stå i 2-3 minutter. Rør godt rundt og kontrollér temperaturen omhyggeligt inden servering.
Babygrød (korn+mælk + frugt)	190g	600W	20 sek.	2-3	Hæld babygrøden ud i en dyb keramiktallerken. Lad den være overdækket under opvarmningen. Rør rundt efter opvarmnin-gstiden. Lad den stå i 2-3 minutter. Rør godt rundt og kontrollér temperaturen omhyggeligt inden servering.
Babymælk	100 ml 200ml	300W	30-40 sek. 50 sek. - 1 min.	2-3	Rør rundt eller ryst mælken godt og hæld den i en sterilis-eret glasflaske. Sæt den midt på glaspladen. Den skal varmes op uden overdækning. Ryst flasken godt og lad den stå i mindst 2 minutter. Ryst den godt og kontrollér temperaturen omhyggeligt inden servering.

OPTØNING

Mikrobølger er en fortræffelig måde at optø frosne madvarer på. Mikrobølger optør frosne madvarer på en jævn måde på kort tid. Dette kan være en stor fordel, hvis man pludselig får uventede gæster.

Frossent fjerkræ skal være helt optøet inden tilberedningen. Fjern alle metalklemmer og tag fjerkræet ud af emballagen, så optøet væde kan hældes fra.

Læg den frosne mad på kogegrej og undlad at overdække. Vend maden, når den halve optøningstid er gået, hæld eventuel væde fra og fjern indmaden så hurtigt som muligt.
Kontrollér maden af og til, for at konstatere, om den føles varme.
Hvis mindre og tyndere dele af frossen mad varmes op, kan disse beskyttes ved at pakke meget små stykker aluminiumsfolie rundt om dem under optøningen.
Hvis fjerkræet skulle begynde at blive varmt på overfladen, stop da optøningen og lad den stå i 20 minutter, inden der fortsættes.Lad fisk, kød og fjerkræ stå, så det kan tø helt op. Varmefordelingstiden for total optøning vil variere afhængig af den mængde, der skal optøs. Se nedenstående tabel.

Tip: Flade madvarer optøs bedre end tykke, og mindre mængder kræver mindre tid end større. Husk på dette tip, når madvarer skal fryses og optøs.

Brug følgende tabel som en retningslinie, når frosne madvarer med en temperatur på ca. -18 til -20°C skal optøs.

Alle frosne madvarer bør optøs med optøningseffekt (180 W,).

Madtype	Portion	Tid (min.)	Varmefordelingstid (min.)	Instruktioner
Kød				
Hakket oksekød	250g 500g	6½-7½ 13-14	5-25	Anbring kødet på en flad keramiktallerken. Dæk tynde kanter med aluminiumsfolie. Vend kødet, når den halve optøningstid er gået!
Svinekoteletter	250g	7½-8½		
Fjerkræ				
Kyllingestykker	500g (2stk.)	14½-15½	15-40	Læg først kyllingestykkerne med skindet nedad og hele kyllinger med brystsiden nedad på en flad keramiktallerken. Dæk tynde dele som vinger og endestykker med aluminiumsfolie. Vend kyllingen/kyllingestykkerne, når den halve optøningstid er gået!
Hel kylling	900g	28-30		
Fisk				
Fiskefileter	200g (2stk.) 400g (4stk.)	6-7 12-13	5-15	Anbring frossen fisk midt på en flad keramik tallerken. Læg tyndere dele under tykkere dele. Dæk tynde endestykker med aluminiumsfolie. Vend fisken, når den halve optøningstid er gået!
Frugt				
Bær	250g	6-7	5-10	Spred frugten ud i på et fladt, rundt glasfad (med en stor diameter).
Brød				
Rundstykker (hver ca.50g)	2 stk. 4 stk.	½-1 2-2½	5-20	Læg rundstykker i en cirkel eller brød vandret på bagepapir midt på glaspladen. Vend brødet, når den halve optøningstid er gået!
Toast/ sandwich	250g	4½-5		
Rugbrød (hvede + rugmel)	500g	8-10		

DA

GRILL

Grill-varmelegemet er placeret under ovnens loft. Det fungerer, når ovndøren er lukket og glaspladen roterer. Glaspladens rotation bevirker, at madvarerne brunes mere ensartet. Forvarmning af grillen i 4 minutter vil bevirke, at madvarerne brunes hurtigere.

Kogegrej til grillstegning:
Bør være ovnfast og kan indeholde metal. Anvend aldrig kogegrej af plastik; det kan smelte.

Madvarer der er egnet til grillstegning:
Koteletter, pølser, bøffer, hamburgere, bacon og røgede skinkeskiver, portioner med tynde fisk, sandwiches og alle slags toast med fyld.

VIGTIG BEMÆRKNING:
Når kun grillen er i brug, så sørg for, at grill-varmelegemet er i vandret position under ovnens loftet og ikke på bagvæggen i lodret position. Husk på, at madvarerne skal placeres på det høje stativ, medmindre andre instruktioner anbefales.

KOMBI (MICROBØLGE + GRILL)

Denne tilberedningsmetode kombinerer den strålevarme, der kommer fra grillen, med mikrobølgetilberedningens hurtighed. Den fungerer kun, når ovndøren er lukket, og glaspladen roterer. Som følge af glaspladens rotation bliver madvarerne brunet ensartet.

Kogegrej for tilberedning med mikrobølge + grill
Anvend kun kogegrej, som mikrobølger kan passere igennem. Kogegrej bør være ovnfast. Anvend ikke kogegrej af metal til denne kombinerede metode. Anvend aldrig kogegrej af plastik; det kan smelte.

Madvarer der er egnet for mikrobølge + grill-tilberedning:
Madvarer, der er egnet til den kombinerede tilberedningsmetode, omfatter alle slags fremstillede madvarer, der behøver genopvarmning eller bruning (f. eks. kogt pasta), samt madvarer, der behøver en kort bruningstid på oversiden. Metoden kan også anvendes til portioner med "tykke" madvarer, der vil have fordel af en brunet og sprød overflade (f. eks. kyllingestykker; vend dem, når den halve tilberedningstid er gået). Se grill-tabellen for yderligere detaljer.

VIGTIG BEMÆRKNING:
Når den kombinerede metode (mikrobølge + grill) anvendes, så sørg for, at grillvarmelegemet er i vandret position under ovnens loft og ikke på bagvæggen i lodret position. Madvarerne bør anbringes på det høje stativ, medmindre andre instruktioner anbefales. Ellers skal de placeres direkte på glaspladen. Se instruktionerne i det følgende diagram.

Madvarerne skal vendes, hvis de skal brunes på begge sider.

Grillstegnings-guide for frosne madvarer

Anvend varmeeffekterne og tiderne i denne tabel som retningslinier for grillstegning.

Frosne madvarer	Portion	Effekt	1. Side Tid(min)	2. Side Tid(min)	Instruktioner
Rundstykker (á ca. 50 g)	2 stk. 4 stk.	Mikrobølge + Grill	Mikrobølge + Grill 2-3 3-4	Kun Grill 1-2 1-2	Læg rundstykkerne i en cirkel på sta tivet. Grill rundstykkernes anden side, indtil de er så sprøde, som du vil have dem. Lad dem stå i 2-5 minutter.
Baguettes + fyld (tomater, ost, skinke, champions)	150 - 200g (2stk.)	Mikrobølge + Grill	10-11	-	Anbring en frossen baguette i midten af stativet. Læg 2 og 3 frosne baguettes ved siden af hinanden på stativet. Lad dem stå i 2-3 minutter efter grilningen.
Gratin (cannelloni, makaroni, lasagne)	400 g	1.Mikrobølge (600W) 2.Grill	10-12	4-5	Anbring en frossen gratin i et lille, rundt, ildfast glasfad. Sæt fadet på stativet. Lad gratinen stå i 2-3 minutter efter tilberedningen.
Pasta (cannelloni, makaroni, lasagne)	200 g	Mikrobølge + Grill	18-19	-	Læg frossen pasta i et lille, fladt, rek tangulært, ildfast fad. Sæt fadet direk te på glaspladen. Lad pastaen stå i 2- 3 minutter efter tilberedningen.

Grillstegnings-guide for friske madvarer

Forvarm grillen med grillfunktionen i 4 minutter.

Anvend varmeeffekterne og tiderne i denne tabel som retningslinier for grillstegning.

Friske madvarer	Portion	Effekt	1.Side Tid (min)	2.Side Tid (min.)	Instruktioner
Toastskiver	4 stk. (á 25 g)	Kun Grill	3½-4½	3-4	Læg toastskiverne ved siden af hinanden på stativet.
Rundstykker (bagte)	2-4 stk.	Kun Grill	2-3	1-2	Læg først rundstykkerne med undersiden opad i en cirkel direkte på glaspladen.
Grillstegte tomater	200 g (2stk.)	1.Mikro-bølge + Grill 2.Kun Grill	4-5 2-3	--	Skær tomaterne i halve. Kom lidt ost ovenpå. Anbring dem i en cirkel i et fladt ildfast glasfad. Sæt fadet på stativet.
Toast "Hawaii" (ananas, skinke, osteskiver)	2 stk. (300g)	Mikro-bølge + Grill	9-10	--	Rist brødskiverne først. Læg toastskiverne med fyld på stativet. Læg 2 toastskiver overfor hinanden direkte på stativet. Lad dem stå i 2-3 minutter.
Bagte kartofler	250g 500g	Mikro-bølge + Grill	12-14 16-18	--	Skær kartoflerne i halve. Anbring dem i en cirkel på stativet med den overskårede side mod grillen.
Kyllingestykker	400-500 (2stk.)	Mikro-bølge + Grill	11-12	10-11	Forbered kyllingestykkerne med olie og krydderier. Læg dem i en cirkel med benene mod midten. Undlad at lægge et kyllingestykke i midten af stativet. Lad dem stå i 2-3 minutter.

Friske madvarer	Portion	Effekt	1.Side Tid (min)	2.Side Tid (min.)	Instruktioner
Lammekoteletter (medium)	400 g (4stk.)	Kun Grill	11-13	8-9	Lammekoteletterne pensles med olie og krydderier. Lad dem stå i 2-3 minutter efter grillstegningen.
Bagte æbler	2 æbler (ca.400g)	Mikro-bølge + Grill	8½-9½	--	Tag kernehuset ud af æblerne og fyld dem med rosiner og syltetøj. Læg nogle mandelflager på toppen. Anbring æblerne på et fladt, ildfast glasfad. Sæt fadet direkte på glaspladen.

Tilberedningsguide (fortsat)

DA

SPECIELLE TIPS

SMELTNING AF SMØR
Læg 50 g smør i en lille, dyb glasskål. Dæk den over med et plastiklåg. Varm op i 30-40 sekunder med effekt 850 W, indtil smørret er smeltet.

SMELTNING AF CHOKOLADE
Læg 100 g chokolade i en lille, dyb glasskål. Varm op i 3-5 minutter med effekt 450 W, indtil chokoladen er smeltet. Rør rundt en eller to gange under smeltningen.

SMELTNING AF HONNING I FAST KONSISTENS
Læg 20 g honning i fast konsistens i en lille, dyb glasskål. Varm den op i 20-30 sekunder med effekt 300 W, indtil honningen er smeltet.

SMELTNING AF HUSBLAS
Læg tørre stykker husblas (10 g) i koldt vand i 5 minutter. Hæld vandet fra husblassen og læg den i en lille, ildfast glasskål. Varm op i 1 minut med effekt 300 W. Rør rundt efter smeltningen.

TILBEREDNING AF GLASUR (TIL KAGER OG KONDITORKAGER)
Bland flormelis (ca. 14 g) med 40 g sukker og 250 ml koldt vand. Varm blandingen op i en ildfast glasskål uden overdækning i 3½ til 4½ minut med effekt 850 W, indtil glasuren er gennemsigtig. Rør rundt to gange under opvarmningen.

TILBEREDNING AF SYLTETØJ
Læg 600 g frugt (f. eks. blandede bær) i en ildfast glassål af passende størrelse med låg. Tilsæt 300 g konserverende sukker og rør godt rundt. Tilbered med låget på i 10- 12 minutter med effekt 850 W. Rør rundt adskillige gange under tilberedningen. Hæld syltetøjet direkte på små syltetøjsglas med skruelåg. Hold fast på låget i 5 minutter.

TILBEREDNING AF BUDDING
Bland buddingpulveret med sukker og mælk (500 ml) ifølge producentens instruktioner Brug en ildfast glasskål af passende størrelse med låg. Tilbered buddingen overdækket i 6½ til 7½ minutter med effekt 850 W. Rør godt rundt adskillige gange under tilberedningen.

BRUNING AF MANDELFLAGER
Spred 30 g mandelflager jævnt ud på en mellemstor keramiktallerken. Rør adskillige gange rundt under bruningen, der varer 3½ til 4½ minut med effekt 600 W. Lad mandelflagerne stå i 2-3 minutter i ovnen. Brug grydelapper, når de tages ud!

Rengøring af mikrobølgeovnen

Følgende af mikrobølgeovnens dele bør rengøres regelmæssigt for at forhindre, at fedtpletter og madrester sætter sig fast:

- ***Indvendige og udvendige flader***
- ***Ovndør og ovndørens pakninger***
- ***Glasplade og rullering***

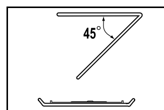
 Sørg **ALTID** for, at ovndørens pakninger er rene, og at ovndøren lukker helt tæt.

 Hvis ovnen ikke holdes ren, kan det medføre at overfladerne nedbrydes, hvilket kan påvirke ovnens effektivitet og muligvis resultere i en farlig situation.

1. Rengør de udvendige overflader med en blød klud og varmt sæbevand. Skyl efter og aftør.
2. Fjern alle stænk og fedtpletter fra de indvendige flader og på rulleringen med en klud med sæbevand. Skyl efter og aftør.
3. For at løsne fastbrændte madrester og fjerne lugte: Stil en kop med fortyndet citronjuice på glaspladen og tænd for ovnen i 10 minutter ved maksimal varmeeffekt.
4. Vask glaspladen, når som helst det er nødvendigt; den kan vaskes i opvaskemaskinen.

 **SPILD IKKE** vand i ventilationshullerne. Anvend **ALDRIG** midler, der ridser, eller kemiske opløsningsmidler. Vær især omhyggelig, når ovndørens pakninger rengøres, så partikler ikke:
- Hober sig op
- Forhindrer ovndøren i at lukke helt tæt.

 Rengør mikrobølgeovnen grundigt med et mildt opvaskemiddel, hver gang den har væretbrugt, men lad mikrobølgeovnen køle af, før rengøringen påbegyndes, så personskader undgås.



Når den øverste del indvendigt i ovnen rengøres, vil det være praktisk at dreje varmelegemet nedad i en vinkel på 45°.

Opmagasinering og reparation af mikrobølgeovnen

Nogle få enkle forholdsregler bør tages, når mikrobølgeovnen skal opmagasineres eller repareres.

Ovnen må ikke anvendes, hvis ovndøren eller ovndørens pakninger er defekte:

- ***Ødelagt hængsel***
- ***Slidte pakninger***
- ***Bulet eller bøjet ydre kabinet***

Kun en kvalificeret servicetekniker bør udføre reparationer.

☛ Afmontér **ALDRIG** ovnens ydre kabinet. Hvis ovnen er defekt og har behov for reparation, eller du er i tvivl om dens tilstand:

- Tag stikket ud af kontakten
- Kontakt den nærmeste afdeling for service-efter-salg

✉ Hvis du ønsker at opmagasinere din ovn midlertidigt, vælg da et tørt og støvfrit sted.

Forklaring: Støv og fugt kan have en skadelig påvirkning på komponenterne i ovnen.

✉ Denne mikrobølgeovn er ikke beregnet til kommercielt brug.

Tekniske specifikationer

DA

SAMSUNG stræber hele tiden efter at udvikle sine produkter. Både de tekniske specifikationer og disse betjeningsvejledninger forbeholder vi os ret til at ændre uden forudgående varsel.

Model	**GE82NC**
Strømkilde	230 V ~ 50 Hz
Strømforbrug Mikrobølge Grill Kombineret metode	 1300 W 1100 W 1350 W
Varmeeffekt	100 W / 850 W (IEC-705)
Driftsfrekvens	2450 MHz
Magnetron	OM75P(31)
Kølemetode	Kølende blæsermotor
Mål (B x H x D) Ydermål Ovnrum	 489 x 275 x 398 mm 330 x 211 x 329 mm
Volumen	23 liter
Vægt Netto	 Ca. 15 kg

Denmark



Korrekt affaldsbortskaffelse af dette produkt (elektrisk & elektronisk udstyr)

Mærket på dette produkt, på tilbehør eller i den medfølgende dokumentation betyder, at produktet og elektronisk tilbehør hertil (f.eks. oplader, hovedsæt, USB-ledning) ikke må bortskaffes sammen med almindeligt husholdningsaffald efter endt levetid. For at undgå skadelige miljø- eller sundhedspåvirkninger på grund af ukontrolleret affaldsbortskaffelse skal ovennævnte bortskaffes særskilt fra andet affald og indleveres behørigt til fremme for bæredygtig materialegenvinding.

Forbrugere bedes kontakte forhandleren, hvor de har købt produktet, eller kommunen for oplysning om, hvor og hvordan de kan indlevere ovennævnte med henblik på miljøforsvarlig genvinding.

Virksomheder bedes kontakte leverandøren og læse betingelserne og vilkårene i købekontrakten. Dette produkt og elektronisk tilbehør hertil bør ikke bortskaffes sammen med andet erhvervsaffald.



SPØRGSMAL ELLER KOMMENTARER

LAND	RING	ELLER BESØG OS ONLINE PA
DENMARK	8 - SAMSUNG (7267864)	www.samsung.com/dk
FINLAND	30-6227 515	www.samsung.com/fi
NORWAY	3 - SAMSUNG (726-7864)	www.samsung.com/no
SWEDEN	075 - SAMSUNG (726-7864)	www.samsung.com/se
U.K	0845 SAMSUNG (726-7864)	www.samsung.com/uk
EIRE	0818 717 100	www.samsung.com/ie